



## TERRINE VAN COURGETTE MET BOURSIN EN GROENE ASPERGES

Voorgerechtje of borrelhapje.

### Ingrediënten:

- 150 gram courgette
- 10 gram boter
- 150 gram boursin knoflook
- 3 eieren
- 15 gram boter
- zeezout
- witte peper.

### Extra nodig:

- Huishoud folie
- Terrine vorm 0,6 liter

### Bereiden:

1.  
Rasp de courgette. Smelt boter in een koekenpan en bak de courgette gedurende een minuut. Laat de courgette afkoelen en uitlekken.
2.  
De eieren kloppen en de zachte boursin en boter erdoor roeren tot alles goed vermengd is. De courgette erdoor mengen en op smaak brengen met peper en zout.
3.  
Bekleed een stoomoven terrine vorm met huishoudfolie stort hierin het courgette mengsel en leg er wat groene asperges tussen.
4.  
Vouw het folie dicht, zodat er geen water in de vulling kan lopen.
5.  
Schuif de pan in de stoomoven en kook 45 minuten op 95 graden.

Het is belangrijk de terrine een dag voor het serveren te maken. De terrine kan dan mooi opstijven en is heel goed snijdbaar.